

## AUTRES ACTES

## COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2018/C 39/10)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil <sup>(1)</sup>.

DOCUMENT UNIQUE

«Cidre Cotentin»/«Cotentin»

N° UE: PDO-FR-02206 — 21.11.2016

AOP ( X ) IGP ( )

**1. Dénomination(s)**

«Cidre Cotentin»/«Cotentin»

**2. État membre ou pays tiers**

France

**3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire****3.1. Type de produit**

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le «Cidre Cotentin»/«Cotentin» est un cidre effervescent, non pasteurisé, non gazéifié élaboré à partir de pur jus de pommes à cidre de variétés traditionnelles spécifiques.

Le «Cidre Cotentin»/«Cotentin» se distingue par sa couleur qui se situe entre le jaune paille et le jaune orangé et son effervescence fine. Au nez, il offre des arômes subtils où se retrouvent fréquemment de notes de beurre et d'herbe séchée. En bouche, il se caractérise par un équilibre où prédominent les saveurs amères. Son acidité discrète apporte de la fraîcheur à cette amertume.

Le «Cidre Cotentin»/«Cotentin» extra-brut présente une structure tannique et une dominance des saveurs amères plus nettes.

Le «Cidre Cotentin»/«Cotentin» présente les caractéristiques suivantes:

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 3,5 % vol,
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5,5 % vol,
- une teneur en sucres supérieure à 18 grammes par litre et inférieure ou égale à 35 grammes par litre,
- une densité supérieure à 1 009 et inférieure ou égale à 1 017,5 à 20 °C,
- une pression minimale de 1 bar à 20 °C ou 2 g/l de CO<sub>2</sub>.

Le «Cidre Cotentin»/«Cotentin» complété par la mention «extra-brut» présente les caractéristiques suivantes:

- un titre alcoométrique volumique acquis supérieur à 5 % vol,
- un titre alcoométrique volumique total supérieur à 5,5 % vol

<sup>(1)</sup> JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

- une teneur en sucres inférieure ou égale à 18 grammes par litre,
- une densité inférieure ou égale à 1 009 à 20 °C,
- une pression minimale de 1 bar à 20 °C ou 2 g/l de CO<sub>2</sub>.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Les pommes à cidre utilisées proviennent des vergers situés dans l'aire géographique et identifiés comme aptes à produire le «Cidre Cotentin»/«Cotentin» sur la base des critères d'identification liés au lieu d'implantation approuvés pour l'appellation.

Ces vergers bocagers sont entièrement enherbés et au moins 30 % sont conduits en haute-tige.

Les pommes appartiennent à une liste positive de variétés traditionnelles très majoritairement amères et douce-amères.

Les variétés principales composant le verger pour au minimum à 60 % de sa surface sont les suivantes:

Amère et douce-amère: Belle fille de la Manche, Binet Rouge, Bois Jingant, Cartigny, Closette, Feuillard, Gros amer, Marin Onfroy, Peau de Chien, Petit amer, Rouge de Cantepie, Sans Pareille, Tapin, Tête de Brebis, Taureau.

Les variétés accessoires composant le verger pour au maximum à 40 % de sa surface sont les suivantes:

Amère et douce-amère: Argile rouge, Bedan, Doux moine, Fréquin, Kermerrien, Marie-Ménard, Sergent.

Douce: Clos Renaux, Douce Coët, Doux Lozon.

Acidulée: Petit Jaune, Grasselande, Gros jaune

Les variétés de pommes à cidre non énoncées et plantées en «haute tige» sont autorisées, dans la limite maximale de 20 % de l'ensemble de la surface du verger.

Chaque cuvée présente une proportion des variétés principales égale ou supérieure à 60 %.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les opérations allant de la production des pommes à la prise de mousse du cidre exclusivement en bouteille sont effectuées dans l'aire géographique délimitée telle que définie au point 4.

La mise en bouteille est réalisée dans l'aire géographique. En effet, la prise de mousse est obtenue exclusivement en bouteille par fermentation d'une partie des sucres résiduels, sa durée est au moins de 8 semaines à l'issue de laquelle le cidre peut être commercialisé.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Les cidres pour lesquels est revendiquée l'appellation d'origine «Cidre Cotentin»/«Cotentin» ne peuvent être déclarés après la fabrication, offerts au public, expédiés, mis en vente ou vendus sans que dans les déclarations, les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation susvisée soit inscrite et accompagnée du symbole AOP de l'Union européenne. Le symbole peut être complété par la mention «AOP» ou «appellation d'origine protégée».

Le nom de l'appellation d'origine protégée et la mention «Appellation d'origine» ou «Appellation» et «protégée» sont présentés dans des caractères apparents, lisibles, indélébiles et suffisamment grands pour que l'on puisse les distinguer nettement de l'ensemble des autres indications écrites ou dessinées.

Dans la présentation de l'étiquette, la mention «appellation d'origine protégée» doit être immédiatement située en dessous du nom de l'appellation d'origine protégée sans aucune mention intercalaire.

L'apposition de la mention «extra-brut» est obligatoire pour les cidres ayant une teneur en sucres inférieure ou égale à 18 grammes par litre.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Dans le département de la Manche:

La totalité des cantons d'Agon-Coutainville, Bricquebec, Cherbourg-Octeville 1, Cherbourg-Octeville 2, Cherbourg-Octeville 3, Créances, Equeurdreville-Hainneville, La Hague, Les Pieux, Saint-Lô, Saint-Lô 1, Tourlaville, Valognes et Val-de-Saire.

Le canton de Carentan à l'exception des communes de Catz et Carentan les Marais pour le seul territoire des communes déléguées de Brévands, Saint-Pellerin et Les Veys.

Dans le canton de Condé-sur-Vire: les communes de Condé-Sur-Vire, Moyon Villages pour le seul territoire de la commune déléguées du Mesnil-Opac, et Thorigny-les-villes pour le seul territoire de la commune déléguée de Brectouville. Le Canton de Coutances à l'exception des communes de Orval-sur-Sienne et de Regnéville-sur-Mer.

Le canton de Saint-Lô 2 à l'exception des communes de La Barre-de-Semilly, La Luzerne et Souilles.

Dans le canton de Pont-Hébert: les communes de Amigny, Cavigny, Le Désert, Graignes-Mesnil-Angot, Le Hommet-d'Arthenay, La Meauffe, Le Mesnil-Rouxelin, Le Mesnil-Véneron, Pont-Hébert, Rampan, Remilly les Marais, Saint-Georges-Montcocq et Tribehou.

Dans le canton de Quettreville-sur-Sienne: les communes de Belval, Cametours, Cerisy-la-Salle, Montpinchon, Ouville et Savigny.

## 5. Lien avec l'aire géographique

### *Spécificité de l'aire géographique*

#### Description des facteurs naturels contribuant au lien

La zone géographique occupe la moitié nord du département de la Manche. L'essentiel du territoire appartient au Massif armoricain (sédiments schisteux et gréseux, granits de l'ère primaire), à l'exception d'une petite bande nord-est où il est recouvert par des formations calcaires du Bassin Parisien. Un revêtement limoneux plus ou moins épais se retrouve sur l'ensemble. Ce territoire se confond pratiquement avec la péninsule du Cotentin.

La zone offre un paysage de bas plateaux ondulés aux vallonnements très doux dont l'altitude ne dépasse pas 170 m. Partout le réseau plus ou moins dense des haies bocagères limite la portée de la vue.

Les parcelles sélectionnées pour implanter les vergers et récolter les pommes occupent des situations bocagères et forment de petits îlots délimités par des haies naturelles. Les sols sont variés, profonds et bien drainés mais jamais sableux ou sablo-caillouteux.

Le Cotentin baigne dans un climat très océanique accentué par le caractère péninsulaire du territoire. Ce climat se caractérise par des précipitations fréquentes (supérieur à 150 jours/an) et assez abondantes (900 à 1 000 mm en moyenne), une faible amplitude des températures avec de rares gelées, et des vents fréquents parfois violents venant majoritairement de l'ouest.

#### Description des facteurs humains contribuant au lien

Le Cotentin porte un verger à cidre réputé dès le XIII<sup>e</sup> siècle grâce à l'arrivée par la mer de variétés tanniques venues du nord-ouest de l'Espagne. Le cidre s'y développe à la faveur de réglementations successives interdisant la bière puis le vin afin de réserver autant que possible les terres arables aux céréales. C'est dans ce contexte que s'est développée la pratique du pré-verger: le pré destiné à l'alimentation des troupeaux trouve une seconde valorisation grâce aux fruits issus des pommiers qui y sont plantés. Compte tenu de cette double utilisation, les parcelles sont encloses de haies qui parquent les bêtes et les abritent, ainsi que les arbres, des vents.

L'activité cidricole se développe et s'améliore. La pomologie cidricole prend naissance dans le Cotentin au XVI<sup>e</sup> siècle avec des hommes comme Guillaume Dursus ou le Sire de Gouberville Le premier, obtient à partir des variétés qu'il sélectionne, des cidres d'une grande réputation. Le Sire de Gouberville, en transformant les fruits variété par variété, distingue les fruits d'excellente qualité, dont certaines variétés comme Marin Onfroy existent toujours.

Plus récemment, en parallèle des prés vergers traditionnels conduits en haute tige se sont développés des vergers spécialisés conduits en basse tige eux aussi enherbés et bocagers.

Les variétés locales et spécifiques de l'aire géographique très majoritairement amères et douces amères, riches en composés phénoliques comme petite amer, taureau ou cartigny sont bien représentées sur l'ensemble de l'aire et dans les différents types de verger.

Les usages cidricoles actuels témoignent de la mise au point et de la transmission d'un savoir-faire d'élaboration du «Cidre Cotentin»/«Cotentin» à partir des variétés locales et basé sur la prise de mousse naturelle en bouteilles et l'interdiction de la pasteurisation.

### Spécificité du produit

Le «Cidre Cotentin»/«Cotentin» est un cidre non pasteurisé, non gazéifié, élaboré à partir du pur jus de pommes à cidre. Il se caractérise par une robe jaune paille à jaune orangé et une effervescence fine. En bouche, son acidité discrète lui assure un bel équilibre et laisse s'exprimer une amertume d'une grande fraîcheur. Lorsque le «Cidre Cotentin»/«Cotentin» est complété de la mention «extra-brut», la structure tannique et la dominance des saveurs amères sont plus nettes.

### Lien causal

L'aire géographique est marquée par son climat très océanique et la cohabitation de l'élevage et de la production de pommes. La sélection des parcelles abritées par les haies et au sol profond permet aux pommiers de s'adapter aux conditions venteuses évitant ainsi la chute des fruits avant complète maturité et en limitant le risque de déracinement des arbres. Par ailleurs, le maintien d'un enherbement permanent du verger instaure une concurrence qui influence la composition des pommes (richesse en sucre, limitation de la teneur en azote) favorablement pour l'élaboration de cidres.

La qualité des récoltes est optimisée par l'effet du tapis herbeux sur l'amortissement de la chute des pommes et leur bonne conservation au sol.

Dans ce contexte, le caractère amertumé du cidre est obtenu à travers la mise en œuvre de pratiques d'assemblage des variétés amères et douces-amères, qui dominent le verger et dont la plupart résulte de siècles de sélection locale, tandis que la faible acidité du produit en bouche est en accord avec la présence modérée des variétés acidulées dans l'aire géographique. L'application constante des méthodes traditionnelles de transformation, qui imposent l'utilisation des levures indigènes, naturellement présentes à la surface des fruits, pour la première fermentation et excluent tout recours à la gazéification ou à la pasteurisation, est garante de la fraîcheur amertumée du «Cidre Cotentin»/«Cotentin».

La réputation du «Cidre Cotentin»/«Cotentin» est ancienne. Au XVI<sup>e</sup> siècle, Julien le Paulmier, médecin, dans son illustre traité de médecine *«de vino et pomaco»* indique que: «Les cidres que l'on produit en Cotentin sont les meilleurs cidres de la province de Normandie».

Cela se confirme par les premières places des classements obtenus par les producteurs de Quibou, Valognes, Turqueville, Danguy, Saint-Lô ou Saussey lors des concours organisés par l'Association pomologique Française à l'occasion de ses congrès pomologiques annuels de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle aux années 1930.

L'engouement local pour le «Cidre Cotentin»/«Cotentin» se traduit aujourd'hui par de nombreux concours et les diverses fêtes communales qui le mettent à l'honneur. Ce produit est également salué par de grands noms de la gastronomie française et internationale comme l'Étoile, magazine du Guide Michelin, qui lui a décerné son «Coup de cœur» dans son numéro de juin-juillet 2006, ou plus récemment, les éloges réservés à l'ensemble des cidres produits en Cotentin par la prestigieuse revue gastronomique américaine «The Art of Eating» en 2011.

### Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-50b2dc68-9cbe-48a6-93c9-3d8befac98d0/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-50b2dc68-9cbe-48a6-93c9-3d8befac98d0/telechargement)

---